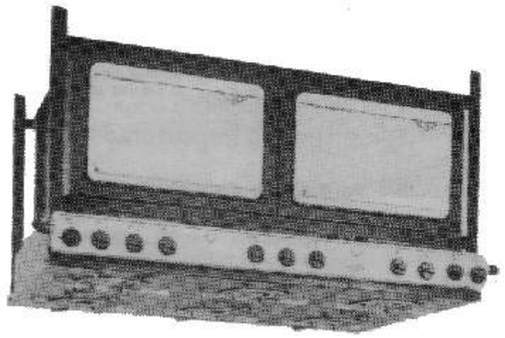
FORNO E FOGÕES INDUSTRIAIS

MANUAL GERAL DO USUÁRIO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA



DAKO

IMPORTANTE

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Possuímos uma rede de serviço autorizado que cobre todo o território nacional e nossos técnicos são altamente treinados para melhor atendê-lo.
Utilize para reparos eventualmente necessários, durante a vida útil de seu Fogão, a REDE DAKO DE SERVIÇOS, conforme folheto indicativo de nossos Serviços Autorizados.

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

A GE-DAKO oferece aos seus consumidores o SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, se dispondo a receber sugestões, reclamações e fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, no uso correto e auxiliar em tudo o que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.
Ligue gratuitamente de todo o Território Nacional - 0800 - 117585 ou se preferir escreva para o endereço abaixo.

Cód. - 09922/003-018-7

DEPTO. MARKETING (MAIO/97)

DAKO

GE - Dako *Appliances*

GE-Dako S.A.
Rua Croda, 399 - Distrito Industrial - Campinas - SP - CEP 13055-901
SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor - 0800-117585 (ligação gratuita)
E-mail: dako@dglnet.com.br

Parabéns

Você acaba de adquirir um produto com tecnologia e experiência de quem fabrica Fogões há mais de 50 anos.
Este manual é destinado ao usuário, extensivo à rede de Assistência Técnica e Revendedores de fogões e fornos industriais Dako, foi elaborado com o objetivo de transmitir informações necessárias para instalação, operação e manutenção destes produtos, e garantir uma maior vida útil. A utilização dos fogões e fornos industriais Dako sem a leitura do manual, coloca em risco a eficiência e a vida útil dos produtos.

Os fogões e fornos industriais Dako são fabricados para funcionarem com válvula reguladora de pressão para gás GLP, (gás liquefeito de petróleo), e de segurança de acordo com as normas da ABNT, (Produtos de baixa pressão).

CERTIFICADO DE GARANTIA

FOGÕES INDUSTRIAIS

Certificamos que os produtos GE-DAKO destinados a uso comercial ou industrial possuem um prazo de garantia de 90 dias, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei 8.078 11/09/90). O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da entrega do produto. São partes integrantes deste certificado de garantia o manual de instruções e a relação de serviços autorizados mantidos pela GE-DAKO, obrigando-se o revendedor dos produtos GE-DAKO a fazer constar na nota fiscal de venda a data de entrega do produto, bem como a entrega deste certificado e do manual de instruções. Este certificado só é válido quando acompanhado pela nota fiscal de compra.

Os nossos produtos para uso comercial ou industrial devem ser utilizados e instalados de acordo com as legislações vigentes (municipais, estaduais e federais).
Os produtos perdem a garantia se forem constatados: ação de agentes da natureza, instalações impróprias ou instalação em rede elétrica inadequada, uso de gás indevido, mal uso e em caso acidental, caso fortuíto ou de força maior, além de outras hipóteses previstas neste documento e no manual de instruções.

A GE-DAKO garante seus produtos, mas é essencial o uso de gás liquefeito de petróleo (GLP) ou gás de rua que obedeçam as legislações federais, estaduais e municipais. Solicite o manual de instruções de seu fornecedor de gás para ter acesso às informações específicas dos distribuidores desses Gases que são importantes para a segurança e o bom funcionamento do produto.

A transformação do produto de gás liquefeito de petróleo (GLP), para outro tipo de gás, após o término da garantia legal, não está coberta por esta garantia contratual, arcando o consumidor com os custos de peças, acessórios e mão-de-obra necessária para essa transformação.
Nossos revendedores estão orientados a entregar os produtos DAKO de acordo com o pedido por escrito do consumidor, devendo especificar o tipo de gás a ser usado. Entretanto, caso isso não ocorra, entre em contato com o revendedor ou utilize os serviços do nosso Centro de Orientação ao Consumidor.
A aquisição de peças e componentes para a instalação e funcionamento de nosso produto como mangueiras especiais para condução de gás, válvulas de regulagem de botijão, botijões de gás, lâmpadas, extensões de fios elétricos, acessórios adicionais de gás de rua, cabem exclusivamente ao consumidor e estão completamente fora da responsabilidade da GE-DAKO, portanto sem garantia deste certificado. Estão excluídas da garantia as peças que apresentarem desgaste natural decorrente do uso como: espalhadores, painel de comando, trempes.
As instalações e reparos eventualmente necessários em nosso produto, terão que ser efetuados pela assistência técnica autorizada conforme relação anexa que faz parte integrada deste certificado de garantia. O uso de serviços de terceiros não autorizados pela GE-DAKO, tornará nula e sem efeito a presente garantia.

As visitas serão gratuitas dentro do período de garantia, no perímetro urbano das cidades onde mantemos serviços autorizados. Fora de perímetro urbano e nas cidades não constantes na relação de serviços autorizados, será cobrada uma taxa de locomoção por km rodado ou custo de transporte (ida e volta) e estadia do técnico ou inspetor até o município do consumidor, conforme tabela em vigor. Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de instalação, reparos, transporte, peças e mão de obra serão por conta do usuário.

A GE-DAKO S/A oferece aos adquirentes dos nossos produtos o **SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR através da linha (019) 765-4500 ou ligação gratuita pelo telefone (0800) 11-7585,** se dispondo a receber sugestões, reclamações e fornecer orientações e esclarecimentos sobre nossos produtos, no uso correto e auxiliar o consumidor em tudo que se fizer necessário para efetiva utilização dos direitos previstos nesta garantia.

DAKO

1. LINHA DE PRODUTOS

1.1. Forno industrial (individual).

Med. Máximas

Código	Larg. (cm)	Prof. (cm)	Alt. (cm)	Peso (kg)	Consumo (kg/h)	Capacidade (litros)
165.01	65	82	51,5	42	0,350	103

Este forno, com registro incorporado, não permite a sua instalação sob os fogões 165.4 e 165.6.

1. Corrediças e apoio das grades
2. Grades prateleiras
3. Fundo móvel
4. Manipulador
5. Tomada de gás

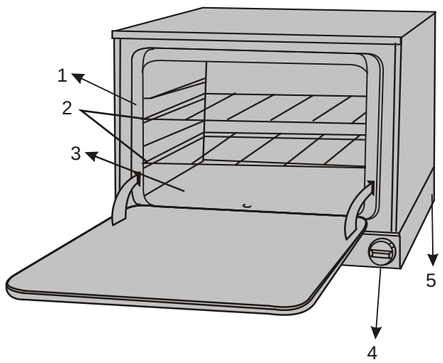
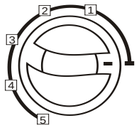


TABELA DE COZIMENTOS

Alimento	Posição	Tempo médio (min.)
BOLO (1/2 kg)	3	20 a 35
BOLO (1 kg)	3	20 a 35
PEIXE (2 kg)	4	40 a 45
PEIXE (1 kg)	3	30 a 35
FRANGO (1 kg)	3	50 a 55
CARNE (1 kg)	3	60 a 80

Controle de Temperatura de 5 graduações

Posição do Botão	*Temp. Med. (ºC)*
1	*270 - 290º*
2	*250 - 270º*
3	*220 - 250º*
4	*180 - 220º*
5	*160 - 180º*

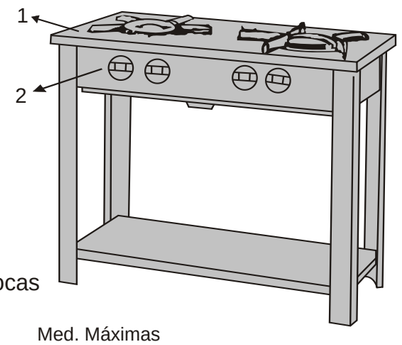


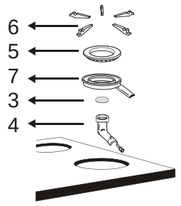
1.2. Fogão couraçado 2 bocas

Med. Máximas

Código	Fogão	Larg. (cm)	Prof. (cm)	Alt. (cm)	Peso (kg)	Consumo (kg/h)
965.2	2 bocas	84,3	43	72	20,5	0,680

1. Mesa com Easy Clean
2. Manipulador
3. Espalhador menor
4. Tubo queimador menor
5. Espalhador maior
6. Custela
7. Queimador maior

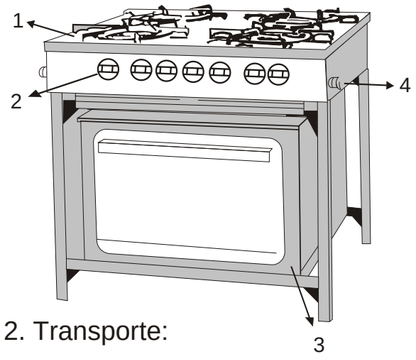




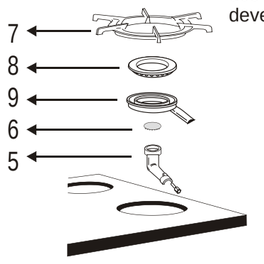
1.3. Linha Couraçado 4 e 6 bocas

Med. Máximas

Código	Fogão	Larg. (cm)	Prof. (cm)	Alt. (cm)	Peso (kg)	Consumo (kg/h)
165.4	4 bocas	90	82	81	53	1,180
165.41	4 bocas e 1 forno	90	85	81	91	1,530
165.6	6 bocas	150	82	81	86	1,770
165.61	6 bocas e 1 forno	150	85	81	124	2,030
165.62	6 bocas e 2 fornos	150	85	81	162	2,470



1. Mesa com Easy Clean
2. Manipulador
3. Forno embutido
4. Tomada de gás
5. Tubo de queimador menor
6. Espalhador menor
7. Trempe
8. Espalhador maior
9. Queimador maior



2. Transporte:

Para transporte e armazenagem, o empilhamento não deve exceder a 3 unidades uma sobre a outra, sob pena de danificá-las.

Para transposição de portas com larguras comuns (80 cm), o fogão deve ser desembalado; retirar peças soltas (trempes, espalhadores) e tombá-lo com o lado dos botões dos registros para cima. Não arrastá-los pelo piso, para evitar riscos e danos gerais.

3. Desembalagem:

Com o auxílio de uma chave de fenda de tamanho apropriado, soltar os sarrafos que envolvem a embalagem.

Evitar o uso de martelos, sob pena de danificar registros e o acabamento externo.

Após a retirada da embalagem, é importante uma inspeção visual, para verificar possíveis danos durante o transporte.

4. Instalação:

Apresentamos apenas sugestões de instalação. Para melhores especificações, consulte as empresas distribuidoras de gás.

Os fogões industriais Dako são produzidos originalmente para uso de gás liquefeito de petróleo (GLP).

O fogão ou forno devem ser instalados em lugar ventilado, porém, protegidos de corrente de ar. Evitar lugares úmidos, como perto de refrigeradores ou pias.

Os botijões devem ser instalados de acordo com as empresas e legislações municipais, estaduais e federais vigentes.

Recomendamos que a instalação da rede de gás seja efetuada por uma empresa distribuidora de gás: Supergasbrás, Ultragás, Petrogás, etc, que normalmente não cobram os serviços prestados e o executam dentro das normas técnicas previstas.

4.1. Equipamentos:

Para operação segura e eficiente do fogão, é necessário o uso de equipamentos corretos descritos em seguida.

4.2. Válvulas reguladoras de pressão (para Gas liquefeito de petróleo GLP):

É necessária a utilização da Válvula Reguladora de Pressão. Verifique com seu distribuidor a válvula mais adequada.

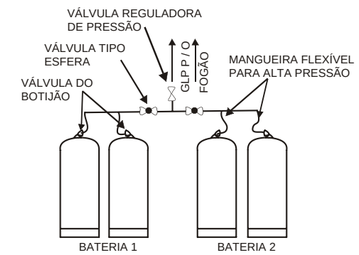
A válvula deve ser regulada para manter uma pressão de 280 mm C.A (coluna de água).

4.3. Alimentação:

2 bocas	1 botijão de 13 Kg
4 a 6 bocas	2 botijões de 45 Kg
8 ou mais bocas	4 botijões de 45 Kg

Quantidades mínimas

O aparecimento de cascas de gelo na superfície externa dos botijões é sinal de insuficiência de carga de gás; deverá ser aumentado o número de botijões.



Sugestão para instalação de bateria de botijão de gás:
Uma bateria operando e a outra de reserva, pronta para uso.

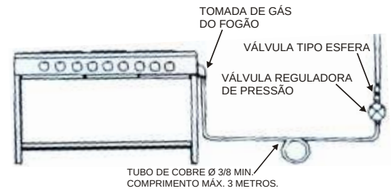
4.4. Condutores de gás:
Para GLP (Gás Liquefeito de Petróleo):

Da bateria de gás até a Válvula Reguladora, devem ser utilizados tubos de aço preto Schedule 40 sem costura, nas dimensões que seguem:

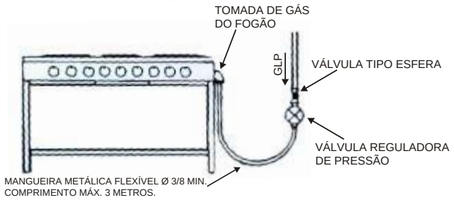
Fogão	Diâmetro	Comp. Máx.
2 bocas	3/8”	06 m
4 a 6 bocas	1/2”	15 m
8 ou mais bocas	3/4”	30 m

Da Válvula Reguladora de Pressão até a entrada de gás do fogão, podem ser utilizados tubos de cobre, mangueira metálica flexível ou tubo de aço preto Schedule 40 sem costura, com diâmetro mínimo de 3/8”.
A distância máxima ideal para perfeita operação entre a válvula e o fogão é de 3 m.

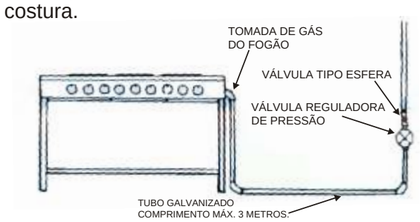
Instalação com tubo de cobre



Instalação com mangueira metálica flexível


TOMADA DE GÁS DO FOGÃO
GLP
VÁLVULA TIPO ESFERA
VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO
MANGUEIRA METÁLICA FLEXÍVEL Ø 3/8 MIN. COMPRIMENTO MÁX. 3 METROS.

Instalação com tubo de aço preto Schedule 40 sem costura.



(Neste caso, fogão, tubulação e válvulas, deverão estar fixos e imóveis).

Após a instalação teste as chamas, o fogão sai regulado de fábrica e pronto para uso.
Porém, se ocorrer chama amarela (falta de ar na mistura) ou chama vermelha (excesso de ar na mistura) e a instalação estiver conforme este manual, um técnico deve ser chamado para determinar a origem do problema.

4.5. Para gás de rua

Os fogões Industriais de fabricação Dako são fornecidos para utilização de GLP (gás de botijão). Caso seja necessário seu uso de gás de rua, os produtos deverão ser transformados.

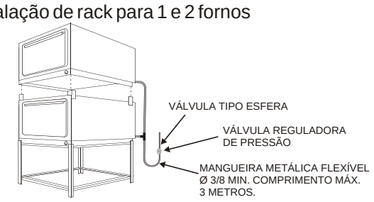
Esta transformação somente poderá ser executada pelos nossos revendedores especializados ou Serviço Autorizado mais próximo.

O custo da mão de obra e peças necessárias para esta transformação é de responsabilidade do consumidor, sendo que o kit utilizado para tal será fornecido pela Dako.

Os condutos de gás de entrada da rua até o fogão devem obedecer aos diâmetros da tabela abaixo, e deverão ser construídos com os tubos de aço preto Schedule 40 sem costura, ou de acordo com as instruções das distribuidoras.

Fogão	Diâmetro
2 bocas	1/2”
4 a 6 bocas	1”
8 ou mais bocas	1 1/2”

Instalação de rack para 1 e 2 fornos



5. Instruções Importantes

5.1. Verificação de vazamento:

Logo após o término da instalação, deve-se abrir a válvula reguladora, permitindo que o gás circule pela tubulação, e com o auxílio de um pincel, aplicar espuma de sabão em todas as conexões, verificando possíveis vazamentos. NUNCA UTILIZE FOGO.

5.2. Tubos:

Os diâmetros dos tubos indicados nas tabelas acima são nominais, comercialmente usados.
Também podem ser utilizados os tubos de cobre ou mangueiras metálicas flexíveis para ligação da entrada do fogão, obedecendo as tabelas acima.

6. Fogão

6.1. Operação

Utilize no seu fogão panelas de diâmetro apropriado, que cubram totalmente as chamas, até o máximo de 38 cm.
Opere sempre com as panelas tampadas, diminuindo assim o tempo de cozimento, obtendo economia de gás.

6.2. Forno

A distribuição de calor é uniforme, mas devem-se seguir algumas instruções básicas para tirar o máximo proveito do forno:.

Antes de colocar qualquer alimento para assar, faça um pré-aquecimento em chama máxima durante aproximadamente 15 minutos.

Durante o assamento, reveze as assadeiras, passando a de cima para baixo e vice-versa, a fim de se obter pontos de assados iguais para ambas.

7. Limpeza geral do fogão

Retire os espalhadores e trempes, limpe-os com escova e pano umedecido em água e sabão. Não deixá-los de molho em detergente, limão, vinagre ou outros líquidos agressivos.

Nas superfícies pintadas e esmaltadas, limpe com pano úmido em sabão neutro. Não utilize esponjas de aço.

Enxugue todas as partes após a lavagem geral, principalmente queimadores, espalhadores e injetores.

Muito cuidado quando estiver limpando/lavando a mesa sem os queimadores e espalhadores, não deixe cair fiapos ou detritos sobre os injetores evitando com isto a obstrução do furo de injeção de gás.

Evitar o máximo possível a entrada de água dentro dos queimadores maiores, menores e tubos.